



爱利莫山谷黑珍珠 MONT'ELIMO NERO D'AVOLA



黑珍珠是西西里本土一款驰名世界的葡萄品种，用黑珍珠酿出的葡萄酒，口感柔软光滑而果香浓郁，两者的平衡，使其酒体结构具备了强大的个性优势。黑珍珠的收获在每年8月下旬至9月初之间进行，采用手工采摘对葡萄串进行精选后开始加工，用传统的红葡萄酒酿制方式进行制作。这是一款令人感觉年轻生命的葡萄酒，酒体在口腔中的沉淀圆润丝滑，特别适合与地中海美食进行经典组合。

酒品等级：西西里DOC级

感官分析



色泽：紫红色，带有红宝石反射



香型：红色水果、草莓、黑樱桃的香气，还有香料和咸味的香气



口感：口感柔软顺滑，结构平衡，余味持久，带着浓郁的芳香和红色水果的风味

品尝方式

搭配：完美搭配西西里美食，适合搭配茄子意大利面、黑珍珠炖牛肉

推荐酒杯：郁金香

饮用温度：12-14°C

交易参数

发行渠道：餐饮业

年产量：12000瓶

容量：750毫升

包装：6瓶/箱

种植参数

葡萄栽种样式：反篱架栽培
使用的葡萄藤：黑珍珠100%
葡萄园位置：西西里西部
海拔：海拔300米
土壤类型：钙质—粘土
葡萄园朝向：东南

葡萄藤修剪方式：居由式
种植密度：5000株/公顷
葡萄产量：8000千克/公顷
收获期：8月最后一周—9月第一周
采摘方式：手工

酿造参数

酒精含量：13度
亚硫酸盐浓度：70毫克/升
生产流程：在温控不锈钢罐中进行传统的红葡萄酒酿造。
瓶内沉淀时长：3个月
葡萄酒保质期：6年